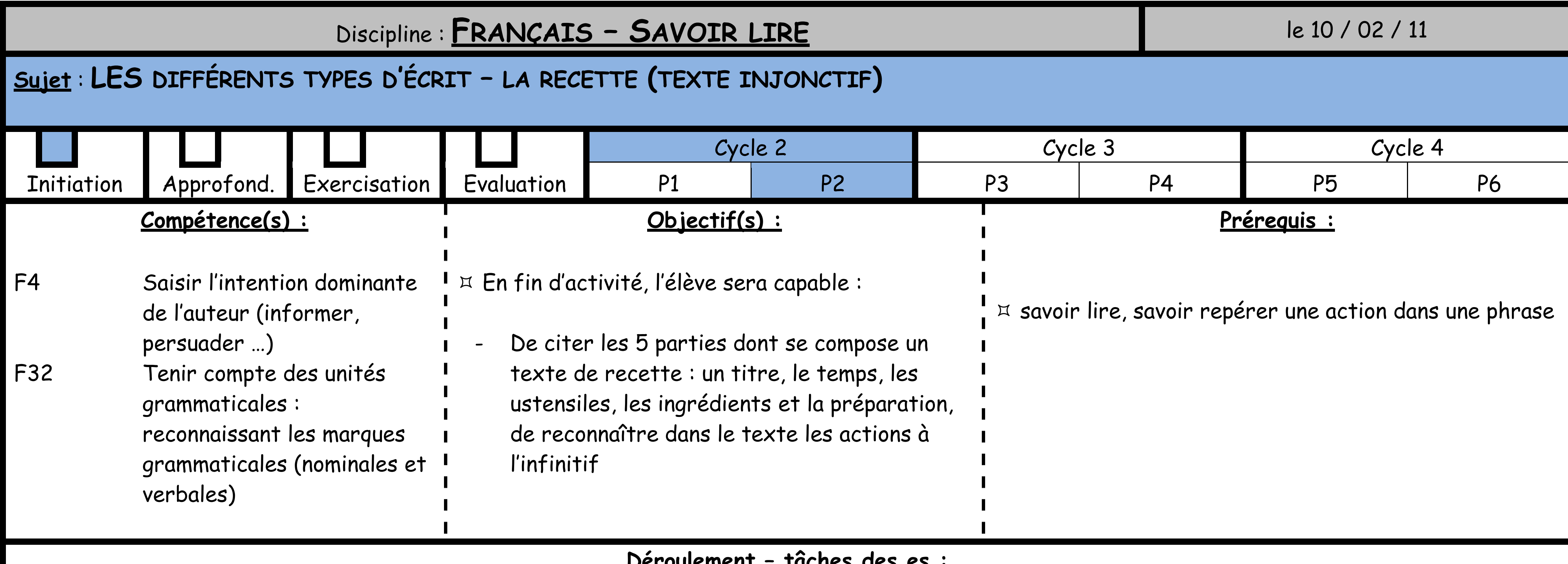


Discipline : **FRANÇAIS – SAVOIR LIRE**	le 10 / 02 / 11

Sujet : **LES DIFFÉRENTS TYPES D'ÉCRIT – LA RECETTE (TEXTE INJONCTIF)**

Initiation	Approfond.	Exercisation	Evaluation	Cycle 2		Cycle 3		Cycle 4	
				P1	P2	P3	P4	P5	P6

Compétence(s) :	Objectif(s) :	Prérequis :
F4 Saisir l'intention dominante de l'auteur (informer, persuader …) F32 Tenir compte des unités grammaticales : reconnaissant les marques grammaticales (nominales et verbales)	¤ En fin d'activité, l'élève sera capable : - De citer les 5 parties dont se compose un texte de recette : un titre, le temps, les ustensiles, les ingrédients et la préparation, de reconnaître dans le texte les actions à l'infinitif	¤ savoir lire, savoir repérer une action dans une phrase

Déroulement – tâches des es :

1) Distribution de la recette aux es : « de quel type d'écrit s'agit-il ? à quoi sert-il ? »
2) Répartition des es par gr de 2, distribution de feuilles a3 où figure un tableau en 5 colonnes sans titre : « vous allez reconstituer la recette distribuée à l'aide des images que vous répartirez dans les colonnes. A vous de savoir celles qui iront ensemble. Observez bien votre recette, il y a 5 parties différentes. Collez les images dans le tableau et donnez un titre à chaque colonne. Attention : une seule colonne sera sans image, vous devrez certainement écrire à la place d'y coller une image. Toutes les images doivent être collées. »
3) Affichage des panneaux au tn, chqe gr explique ce qu'il a fait, on vérifie si par rapport au texte les étapes sont bien respectées, les titres sont judicieux, si l'ordre chronologique est respecté …etc. « Quels mots avez-vous entourés dans votre recette ? Qu'avez-vous remarqué ? » ➔ toutes les actions sont à l'infinitif.
4) Distribution de la synthèse, les es lisent à haute voix et on complète ensemble les parties manquantes.

Recette du gâteau au chocolat

Temps

Préparation : 20 min **Cuisson** : 1 heure

Ustensiles :

- plat
- cuillère en bois
- une fourchette
- moule à gâteau
- poêlon
- un fouet

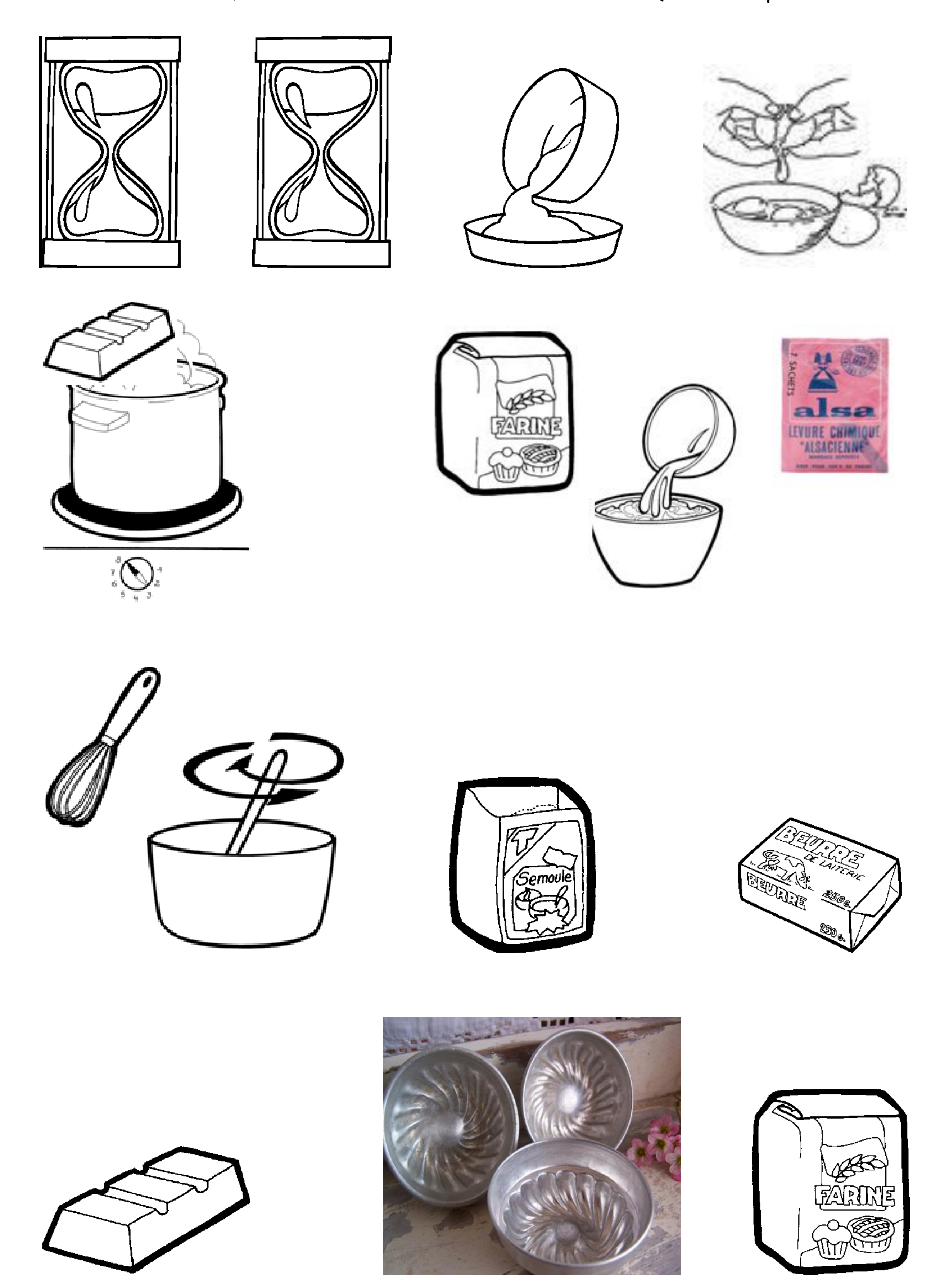
Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 plaque de chocolat noir en morceaux
- 1 paquet de sucre
- 250 g de farine
- un paquet de beurre
- 3 œufs
- 1 sachet de levure

Préparation :

1. Verser le sucre et placer le beurre dans le plat, écraser ces ingrédients avec une fourchette et mélanger avec la cuillère en bois.
2. Casser les œufs, et les ajouter à la préparation.
3. Ajouter la farine puis la levure, mélanger avec un fouet.
4. Faire fondre le chocolat dans un poêlon sur feu doux.
5. Mélanger le chocolat fondu avec la pâte avec la cuillère en bois.
6. Verser la pâte dans le moule à gâteau.
7. Faire cuire au four environ 1 heure à 180°.

1. Découpe les images et replace les dans les colonnes de ton tableau.
2. Donne un nom à chacune des 5 colonnes.
3. Sur ta recette, entoure en vert toutes les actions …. Que remarques-tu ?




7 SACHETS
LE VÉRITABLE SACHET ROSE
DEPUIS 1897
alsa
LEVURE CHIMIQUE
"ALSACIENNE"
MARQUES DÉPOSÉES
DOSE POUR 500 G DE FARINE
Semoule
BEURRE DE LAITERIE
BEURRE

Prénom : ____________________ Date : _________________ n°....

Les différents types d'écrits : la recette – synthèse

Je retiens



Il y a différentes parties dans une recette :

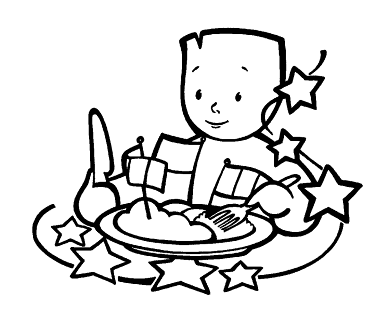
1. ____
2. ____
3. ____
4. ____
5. ____

Les recettes font partie des textes injonctifs ....un mot bien compliqué !

En fait, cela veut dire que ces types de textes-là nous disent **comment faire ou comment agir** (comme par exemple un mode d'emploi, des règles de jeux, des notices de montage, ...etc). Il peut y avoir des images qui nous montrent comment faire.

Les actions (verbes) sont souvent écrites à ____________________ . Elles sont écrites **dans l'ordre où l'on doit les réaliser.**

Voici la silhouette courante d'une recette :



Nom de la recette

1. Temps (de cuisson, de préparation)

2. Ustensiles

3. Ingrédients

4. Préparation (comment faire)

-
-
-